

# LE MANGER



Dès lors qu'on organise un évènement censé réunir de nombreuses personnes pendant au moins une journée la question de la nourriture se pose. Lorsqu'on attend plusieurs centaines de personnes pendant près de dix jours cette question devient un véritable casse-tête. On a souvent tendance à sous-estimer l'ampleur et l'importance de cette tâche qui pourtant est déterminante dans la bonne tenue d'un campement ou de tout autre évènement ou manif accueillant de beaucoup de monde. C'est pour cela que nous tenons ici à partager une compilation de nos réflexions à ce sujet, mais aussi et surtout le fruit de l'expérience des nombreuses cantines de lutte ou de l'organisation d'évènements autogérés.



Parce que penser la bouffe c'est aussi penser l'approvisionnement, l'eau, la répartition des tâches, les cantines, le transport, l'hygiène, l'élec, les structures, la conservation, les déchets, les thunes... On va essayer de lister ici une série d'éléments qui peuvent donner des pistes. On trouvera dans les autres chapitres des éléments plus détaillés sur les domaines liés qu'on n'évoque pas directement ici.

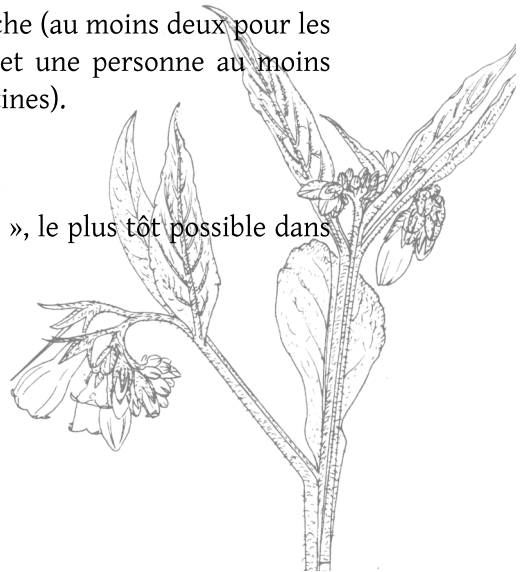
### **NOMBRE ET RÔLE DES RÉFÉRENT.E.S BOUFFE**

Le rôle consiste à penser à tout ce qu'on va énoncer ensuite. Ce n'est pas une mince affaire. Des expériences rencontrées, ce rôle n'est pas si facilement transmissible à d'autres personnes, car lorsque l'on a suivi tout le processus de prise de contacts avec les cantines, les producteurs, que l'on a aménagé l'économat, et que l'on connaît les stocks cela fait beaucoup d'informations à transmettre. Si, dans un souci d'horizontalité, et de limitation de la fatigue, on espère transmettre au moins une partie de ces tâches lors du campement la question de la transmission doit clairement être pensée en amont, et les différents outils organisationnels suffisamment clairs pour être réappropriables, partageables et compréhensibles (les petits bouts de papiers avec plein de numéros de téléphones sans noms qui traînent dans une poche ne rentrent par exemple pas du tout dans ces critères...)

Pendant le campement les référents bouffe sont en lien étroit avec les cantines pour les orienter sur les stocks de bouffe, et venir répondre aux manques que les cantines constatent ; c'est elleux aussi qui vont essayer d'ajuster les quantités de nourriture en fonction du nombre de repas que les cantines comptabilisent à chaque service. Il est nécessaire d'être au moins trois ou quatre personnes sur cette tâche (au moins deux pour les prises de contact pour l'approvisionnement et une personne au moins pour les prises de contact et liens avec les cantines).

### **ÉCHÉANCES**

Se reporter à la partie « L'approvisionnement », le plus tôt possible dans le processus.





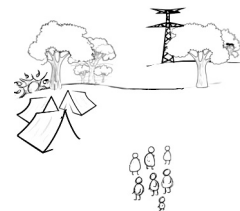
## DÉTERMINER SUR QUELLES BASES SE PENSE LA QUESTION DE LA NOURRITURE PENDANT LE CAMP

### TYPE DE NOURRITURE, ALCOOL ET BUDGET

La première question déterminante est de réfléchir au caractère végétalien (végan) ou non de l'alimentation collective. Cette question si elle a une dimension politique qu'on n'évoquera pas ici, a aussi une dimension collective évidente qui implique tout le groupe d'organisation du campement, les cantines et tout.e.s les participantes du campement. Nous ne sommes pas tout.e.s végétalien-nes mais nous choisissons quand même de ne pas avoir de traces animales dans la nourriture collective car cela permet de respecter la diversité et les convictions de chacun.e d'entre nous, et d'éviter de heurter qui que ce soit. Par ailleurs cela simplifie énormément les questions de conservation, d'approvisionnement, de budget.

Ensuite on cause des gammes d'aliment. On peut d'abord partir sur le choix d'une alimentation basique et peu chère, sans trop élaborer les menus : la survie quoi. Et puis, quand même... les repas sont importants pour le moral des gens dans un monde nucléarisé, en plus on n'est pas à Koh Lanta, et les cantines s'ennuieraient sévère si elles ne cuisinaient que du riz-lentilles. Alors on cherche un compromis sans tartares d'algues à tartiner bio, et autres boboseries, pour maintenir un coût de repas correct. D'autant que les pots prix libre des cantines servent aussi à financer tous les autres frais du camp. A Bure, eu égard à ces diverses réflexions, on a choisi une base légumes - légumineuses - céréales - huiles, et épicerie suffisamment diversifiée tout de même pour agrémenter les repas et faire que les personnes qui cuisinent aient plaisir à utiliser tel ou tel produit, tout en restreignant les denrées les plus onéreuses.

De la même manière, nous avons porté une réflexion sur bio versus conventionnel. En gros, on a favorisé le bio et le plus local possible pour la plupart des aliments de base (légumes, légumineuses, céréales, huiles), (on est fauché mais l'agro-industrie nous donne la gerbe, même si on ne dit pas que le bio c'est la panacée...) et pour tout ce qui est plutôt du luxe, on s'est dit que si c'était pas bio, ça allait pas nous défriser : on va certainement pas acheter des pignons de pin bio à 87 € le kilo quand on peut avoir des amandes « standard » à 6 €...





Quand à la question de l'alcool, en plus d'être une question de fond qui se pose à l'échelle de l'orga du camp (problèmes engendrés par une distribution d'alcool), c'est pour la commission bouffe un budget énorme qui peut alourdir les besoins de trésorerie. C'est aussi une lourdeur supplémentaire quant à la gestion des stocks... C'est plus tentant de piquer du pinard que des radis ! Alors si vous combinez les deux inconvénients, ça donne l'exemple du Camp NoG à la ZAD en 2011, avec un libre service de l'alcool qui a créé un gros trou dans les comptes du camp. Alors chacune s'organise de son côté s'il en veut.

Le budget résulte de ces choix, et il ne faut pas du tout sous estimer les coûts que la nourriture va engendrer. Il s'agit fréquemment d'un des postes de dépense les plus importants dans l'organisation d'évènements autogérés, et ce notamment si l'on a une attention à fournir une nourriture globalement de qualité et la plus locale possible. Par exemple pour le camp de Bure de l'été 2015 on atteint un budget de 15 000 € pour la bouffe sur un budget total d'environ 30 000 €, pour 600 personnes sur 10 jours ; et ce malgré les plans ristourne, les récups, les négociations sur les volumes, les dons de la part de producteurs de la région sympathisants. Mais au final ce n'est jamais plus que 0,83 € par repas et par personne, petit déj compris, soit 2,50 € chacune de bouffe par jour.

## ESTIMER LE NOMBRE DE PERSONNES ET LES QUANTITÉS DE BOUFFE

Premier casse tête : combien on va être ? Les estimations peuvent se faire à partir des événements passés similaires, et selon les ressentis recueillis après quelques temps de communication. Lorsqu'on compte accueillir des centaines de personnes pendant plusieurs jours, les repas à servir se comptent en milliers. Avec 600 personnes sur 10 jours en moyenne, ça nous fait  $600 \times 3 \times 10 = 18\ 000$  repas, petit déj compris. Cela signifie que les quantités de nourriture se comptent en tonnes, et que les erreurs de quantité (en trop ou en moins) peuvent aussi se compter au moins en centaines de kilos. C'est pourquoi la tâche d'une commission bouffe commence par essayer d'estimer quelles vont être les quantités de nourriture nécessaires pour nourrir toutes ces personnes.



**150 G DE LÉGUMES** (+ 25 g de perte en mauvaise conditions de conservation + 25 g de conso en temps estival selon notre expérience). En tout cas notre conso a plutôt tourné autour de 200g par repas par personne.

**60 À 70 G DE CÉRÉALES**, selon si vous avez des activités physiques ou non... On avait prévu 80 g mais on a eu des restes.

**30 G DE LÉGUMINEUSES**

**60 G DE PAIN** (soit quasiment 200 g par jour en considérant 3 repas, plus un petit goûter !)

Ces différents chiffres resteront évidemment toujours des estimations, mais c'est ces dernières qui permettent de se donner une idée des quantités de nourriture nécessaires, et on essaiera de coller au plus proche de la réalité. Tout dépend de la saison, de la région et des disponibilités en frais, des priorités liées aux denrées périssables qu'il faut consommer en premier. Par exemple en été il est probable que la consommation de légumes soit plus élevée que celle de légumineuses.



PARTIE III — POUR UNE AUTONOMIE MATÉRIELLE

On va donc présenter ici une manière de procéder pour effectuer ces calculs théoriques. Ils correspondent à la manière de préparer des repas en cantine collective, sur une base vegan, pour un repas et par personne, qui permet d'être en forme et d'avoir de l'énergie.

Il s'agit ensuite de multiplier ces proportions par le nombre de personnes estimées, le nombre de repas par jour (2) et le nombre de jours.

Même principe pour LES LÉGUMINEUSES, avec du pois chiche, des lentilles corail, des lentilles, des pois cassés, des flageolets, des haricots lingots, des haricots rouges, des protéines de soja etc.

Si on prend l'exemple des céréales, on a besoin de 70 g (ou 0,07 kg) par repas et par personne.

Pour 600 personnes sur 10 jours, avec 2 repas par jour, on a donc besoin de :

$$0,07 \times 2 \times 10 \times 600 = 840 \text{ kg de féculents.}$$

Reste à répartir ces 840 kg entre les différentes céréales en imaginant un nombre de repas attribué à chacune (on propose un ordre d'idée pour répartir les quantités), sachant que l'on a 2 repas x 10 jours, soit 20 repas. Par exemple pour les patates (on compte les patates dans les féculents) si on en veut à 5 repas, le calcul donne :  $5 \times 0,07 \times 600 = 210 \text{ kg}$

CÉRÉALES	(en kg)	Nombre de repas
patates	210	5
riz thai semi-complet	168	4
semoule de blé blanc	126	3
boulgour	84	2
pâtes	168	4
sarrasin	42	1
farine de blé	42	1
TOTAL	840	20
TOTAL/REPAS/PERSONNE	0,07	

Tableau de répartition des quantités finales de céréales

Pour LES LÉGUMES, il s'agit plutôt de réfléchir en terme de proportion, de diversité et de prix. On a donc prévu une importante proportion d'oignons (à préférer aux échalottes, car ils sont moins chers et plus pratiques à éplucher), une bonne proportion de légumes peu chers car de saison et abondants (courgettes, salades, concombres) et malgré tout une large diversité d'autres légumes de saison, en voyant ce que les maraîchers nous proposent en volume et prix.

Pour LES FRUITS ça dépend vraiment de là où a lieu votre campement. En bio les fruits coûtent souvent un peu cher, sauf si vous avez des bons plans récup. S'il n'y a pas de producteurs en vue, vous pouvez tenter les récup de grossistes, qui peuvent faire des prix de gros. On a considéré les fruits comme du bonus.

Pour LE PAIN, la farine n'est pas comprise dans les calculs des céréales. Pour connaître la quantité de farine nécessaire pour obtenir les 60 g de pain par repas et par personne, un petit calcul s'impose : si une personne mange 200 g de pain par jour, elle mange 2 kg de pain sur 10 jours. S'il y a 600 personnes on a donc besoin de 1200 kg de pain pour les 10 jours.

Pour le petit déj, du pain (toujours une base de 60 g par personne pour l'estimation), des confitures (dur à compter, des groupes se sont chargés d'en confectionner plein avec de la récup), du café, du thé, tisanes, du super pudding à base de flocons d'avoine, laits végétaux, raisins secs ou autres fruits secs, amandes et autres graines, ainsi que du sucre, pour celles et ceux qui évitent le gluten. Les flocons d'avoine n'ont pas été comptés dans les céréales du midi et soir.

### LE PAIN

Pour faire 1 kg de pain il faut environ 700 g de farine (dont 100 grammes sont mis dans le levain), donc on peut estimer à environ 940 kg de farine. Cela correspond à une recette de pain, au levain. Mais en tout cas cela permet d'avoir une idée de la quantité nécessaire.

Par ailleurs, si c'est un boulanger équipé d'un four à bois mobile qui vient faire du pain, ce dernier aura besoin de bois pour alimenter son four. Si on reste dans cet ordre de grandeur, on peut compter une stère (en gros 1 m<sup>3</sup>) pour 600 personnes pour la semaine.



ÉPICERIE (kg)			
gras sel	12	crème végétale	30
vinaigre de vin	20	graines de tournesol	5
vinaigre de cidre	12	graines de lin	5
huile de tournesol	40	concentré de tomates	40
huile de friture	50	amandes "standard"	10
huile de colza	30	chocolat	15
huile d'olive	40	fruits secs	5
moutarde	10	raisins secs	12,5
poivre	2	levure chimique	
sauce soja	15	pâte de sésame	10
		pâte d'arachide	10
		féoule (patate ou)	0,5
		agar agar	0,1
		jus de citron	15L
		sucre	80
		flocons d'avoine	75
		lait de soja	200
		lait de riz	200
		café	40
		thé	3
		tisane	3

Quantités en kilos pour 600 personnes sur 10 jours pour l'épicerie + petit déj

## APPROVISIONNEMENT

Une fois le premier casse-tête des estimations à peu près résolu (de notre expérience ce n'est toujours que provisoire ! on n'arrête pas de réajuster et c'est bien ça le plus compliqué), vient celui non moins compliqué de l'approvisionnement. Alors là, on a plusieurs choix : soit les cantines viennent avec la bouffe qu'elles vont cuisiner, soit c'est les organisatrices du campement qui s'occupent de gérer l'approvisionnement.

Pour le campement de Bure par exemple, si les cantines et diverses personnes ont ramené une partie des légumes, le parti pris initial était plutôt de gérer localement l'approvisionnement car cela semblait plus logique en terme de transports; ça permettait aussi d'imaginer de réajuster les quantités en cours de route et de faire plusieurs réapprovisionnements, cela était aussi censé simplifier le travail de conservation des légumes.

Gérer l'approvisionnement en local peut aussi être l'occasion de créer des liens avec des agriculteurs du coin. Dans les choix liés à l'approvisionnement se jouent donc des questions de proximité pour les transports, de la saison pour les productions, de la disponibilité locale en fonction des aléas climatiques si on compte faire appel à des agriculteurs du coin.



**PLUSIEURS CONSEILS PEUVENT ÊTRE DONNÉS POUR FACILITER LA TÂCHE :**

- **ANTICIPER LES TRANSPORTS.** Les transports s'avèrent vite gourmands en temps et en argent, sans compter la difficulté d'avoir des véhicules dispos au bon moment. Il faut faire au mieux entre le fait de trouver des sources d'approvisionnement au plus proche, et des sources d'approvisionnement où vous pourrez grouper les commandes (surtout le cas pour les maraîchers) ;
- **S'Y PRENDRE TÔT.** Si on compte demander à des maraîchers de fournir des quantités de légumes permettant de nourrir plusieurs centaines de personnes pendant une semaine il est nécessaire de s'y prendre très tôt (février) afin qu'ils puissent anticiper leurs productions. Ou bien il faudra multiplier les démarchages, s'adresser à de plus gros producteurs, et surtout cumuler plusieurs sources d'approvisionnement ce qui évidemment ne simplifie pas la tâche. Commandez au plus tard 2 à 3 mois avant le jour J. Pour le reste des aliments, il est préférable d'avoir demandé un devis 1 mois avant et effectué les commandes 1 semaine ou 2 au plus tard avant. Approvisionnement sur le terrain la veille pour le frais, sans importance pour le sec ;
- **PRÉVOIR LA POSSIBILITÉ QU'IL Y AIT PLUS DE MONDE,** sans commander trop vite. Pour tous les produits, il s'agit de commander dans un premier temps les quantités nécessaires à une moyenne basse d'affluence attendue, puis de s'assurer en cas d'augmentation du nombre de personnes, que les sources d'approvisionnement peuvent répondre du tac o tac pour fournir de nouvelles commandes. Il faut pour cela faire un point au bout de quelques jours, estimer comment on se situe, et faire des commandes qui seront prêtes sous 2 à 3 jours pour la fin du camp ;
- **ECHELONNER LES LIVRAISONS SUR LE CAMP POUR LE FRAIS.** Le sec pouvant être conservé facilement, vous pouvez approvisionner la quantité totale dès le début du camp. Quant aux légumes, vous pouvez envisager leur approvisionnement en plusieurs fois selon la durée du camp pour gagner en fraîcheur. En cas de grosses chaleurs, vous pouvez envisager la location d'une camionnette réfrigérée



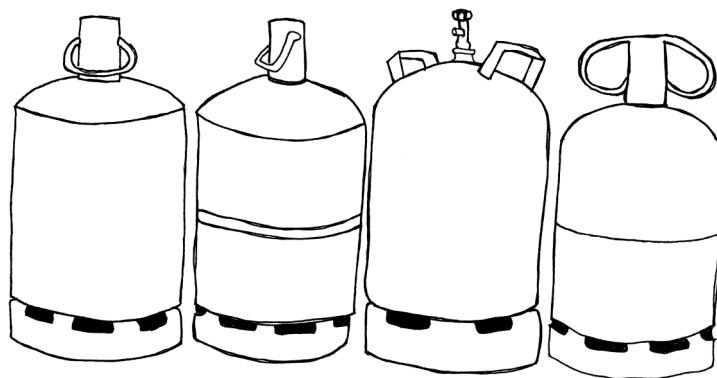
pour les légumes fragiles comme les tomates, les salades, les aubergines, les poivrons... (voir tout ça plus en détails dans la partie « Gérer les stocks »).

### LE GAZ

Dans l'approvisionnement lié à la bouffe il ne faut pas oublier la question du gaz. Ça n'arrange pas du tout les cantines d'apporter leur gaz, car ça représente pas mal de consignes à transporter, et selon le contexte de pression policière il peut être compliqué de se trimballer des bouteilles de gaz. Pour le nombre de consignes nécessaires, comptez 4 bouteilles par cantines en simultané. Il faut se renseigner au préalable sur le type de gaz utilisé par les cantines (butane et/ou propane).

Pour ce qui est de la consommation, un jeu de 4 bouteilles de taille standard sera consommé en 2 à 3 jours pour une cantine qui cuisine 2 repas par jour, voire de l'eau chauffée pour le petit déj. A Bure sur les jours avec 900 personnes en pic de consommation, les 4 bouteilles de chaque cantine étaient quasiment consommées dans la journée (estimation haute).

Il s'agit d'une grosse logistique : les bouteilles de gaz c'est volumineux, c'est cher, c'est chiant parce qu'il y a des consignes qu'on ne trouve pas partout. Il faut faire en sorte d'alimenter en gaz au fur et à mesure, tout en ayant une petite réserve, pour ne pas se retrouver avec plein de bouteilles de gaz à la fin.



## LES PRODUITS D'HYGIÈNE

Quand on pense approvisionnement, eau et bouffe, l'hygiène vient pointer le bout de son nez. Et là c'est pareil on arrive sur des quantités délirantes qui créent des situations un peu étranges dans les supermarchés lorsqu'on vide un rayon de papier toilettes, ou qu'on achète une centaine de sac poubelles et de bouteilles de vinaigre blanc ! Voilà un ordre d'idées pour une moyenne de 600 personnes sur 10 jours :

- 100 litres de vinaigre blanc ne sont pas de trop (pour la vaisselle, l'hygiène du matos de cantine, les cuves à eau, le nettoyage des mains, les chiottes...)
- PQ : 1 à 2 rouleaux par personne et pour 10 jours.
- Charbon végétal contre les épidémies de diarrhée : 1 grand pot par cantine.
- Gel hydroalcoolique à "choper" dans les parapharmacies : 1 gd flacon par cantine (si elles le souhaitent...).
- 15 à 20 bouteilles de savon "pousse-pousse".
- Liquide vaisselle, ça peut être bien de choisir du bio/naturel car le traitement des eaux usées se fait en général en filtration naturelle. 10 l suffisent, bien qu'avec moins on pourrait s'en tirer mais on ne peut pas "gérer" la quantité de produit vaisselle que les gens utilisent et les cantines ont leur propre fonctionnement de nettoyage de leurs gamelles (souvent pas le temps de tremper les pots...).
- Éponges : une trentaine.
- Trucs ronds métalliques (éponges "grat-grat") : c'est plutôt aux cantines de gérer ça selon leurs besoins.
- Sacs poubelles résistants et différentes tailles : beaucoup.
- Gants en latex et caoutchouc (vaisselle/chiottes...).

Maintenant vous pouvez imaginer la tronche des caddies...



### OÙ SE RENDRE POUR SE FOURNIR ?

- **RÉSEAUX DE PRODUCTEURS BIO** : paysans pour les fruits et légumes, l'huile et la farine. Des annuaires existent dans chaque région, sur les sites des groupements d'agriculteurs biologique (GAB) ou des Fédérations régionales d'agriculteurs biologique (FRAB). Des appels à dons peuvent également y circuler, ainsi qu'auprès d'autres réseaux paysans comme la confédération paysanne ou les CIVAM.
- **GROUPEMENTS D'ACHAT POUR LE SEC OU LE RÉSEAU BIOCOOP**, auprès desquels vous pouvez tenter une négociation de remise s'ils sont sympathisants. Vous pouvez espérer jusqu'à -20%.
- **PROMOCASH** pour les denrées d'épicerie trop chères en bio (coulis de tomate, pâte de sésame...)
- **LES SUPERMARCHÉS** constituent des proies faciles pour les produits d'entretien, ils sont souvent moins chers que les distributeurs comme Promocash.
- **ET LA RÉCUP ?** Vous pouvez envisager des plans récup du type surplus de légumes (pommes de terre, carottes, betteraves, céleris...) qui vident leur chambre froide en juillet souvent, et qui concernent des légumes de bonne conservation. Il est cependant difficile de compter

sur un plan poubelle d'intermarché, de Rungis, ou des surplus d'AMAP quelque jours avant l'afflux des participant·es au camp. On compte les besoins en plusieurs centaines de kg ou plusieurs tonnes : si ça plante ce sera difficile de trouver ces quantités en peu de temps. Par ailleurs la conservation de légumes éventuellement déjà trop avancés, dans les conditions de stockage souvent précaires laisse imaginer des amas de trucs pourris à gérer en plus. Et puis parfois on préférerait se passer de certaines surprises, comme 300 kg d'artichauts en direct de Rungis la veille du camp !



LE MANGER

Pour faciliter les échanges d'infos entre vous et y voir plus clair, vous pouvez compléter les tableaux de quantité d'aliments présentés ci dessus, par des colonnes indiquant les sources d'approvisionnement, les quantités correspondantes, ce qui manque encore, les prix au kg et prix totaux comme le montre cet extrait :

APPRO			mr. salade (achat en rouge, don en vert)	Mr.oignons et patates	récup	groupement achat	biocop			
RETRAIT / INFO			21/07/15	livraison le 01/08	rungis	nantes, arrive avec dédè	commande le 20/07 retrait le 25			
ALIMENTS	BESOINS	nb repas						manque (besoins – appros)	Prix Unité	total prix
<b>Légumes</b>										
Oignons (Kg)	350			200				150	1,6	320
laitues (12n)	50		10		30			10	0	0
...										
<b>total (kg)</b>	<b>2103</b>				1602			501		<b>2640</b>
<b>Total / repas / pers</b>	<b>0,18</b>	<b>20</b>								
<b>féculents</b>										
sarrasin	35	1					35	0	2,8	98
patates...	400	5		400				0	1,2	0
<b>total (kg)</b>	<b>990</b>				1200			-210		<b>1038</b>
<b>Total / repas / pers</b>	<b>0,08</b>	<b>20</b>								
<b>légumineuses</b>										
pois chiches	100	4				100		0	3,16 €	316
pois cassées..	100	4				100		0	2,93 €	293
<b>total (kg)</b>	<b>508</b>				510			-2		<b>1800</b>
<b>Total / repas / pers</b>	<b>0,04</b>	<b>20</b>								
<b>épicerie</b>										
Gros sel	12						12	12	1,00 €	12
vinaigre vin...	20				20			0	0,00 €	0
<b>autre</b>										
gel désinfectant...	3						3 pharma	0	gratos	0
<b>total</b>										<b>9122</b>
<b>Total / jour</b>										<b>912</b>
<b>Total / repas /</b>										<b>1,14</b>



De la même manière, faire DES CONSERVES de plan récup' obtenus plusieurs semaines ou mois auparavant s'avère ambitieux pour traiter des quantités aussi grandes, lorsqu'on dispose le plus souvent d'équipements de type familial chez soi. Vous pouvez par contre le faire pour des conserves de type confitures, compotes, qui représentent de plus petites quantités, pour les petits déjeuners ou les desserts, et qui peuvent être faits par différent groupes. Attention néanmoins à ne pas surestimer ses forces et ses disponibilités pour ce genre de tâches.

## GÉRER LES STOCKS

La gestion de l'économat est une tâche quotidienne durant un campement de plusieurs jours, elle vient en complément du travail des cantines en les informant des denrées qu'il faut consommer en premier, mais aussi sur la quantité des stocks. C'est aussi par le biais d'une tenue la plus rigoureuse possible de l'économat qu'on se rendra compte s'il est nécessaire ou non d'envisager des réapprovisionnements. En fait le rôle de référent bouffe à ce moment là, c'est un peu un boulot de magasinier : on n'arrête pas de ranger des stocks de nourriture pour vérifier ce qu'il



reste et rendre les trucs visibles et accessibles pour les cantines, et surtout de checker l'état des légumes. Du coup on range, et rerange et re-déplace sans arrêt.

Le choix de ne pas consommer de viande et produits laitiers facilite énormément la question de la conservation des aliments : cela évite l'usage d'un espace réfrigéré. Cela dit les conditions de conservation optimales sont tout de même à prendre en compte.

Que ce soit pour les légumes ou le sec, il y a des règles d'or, comme le fait de concevoir des espaces « dog-proof » (littéralement, « à l'épreuve des chiens »), plutôt identifiés « réservés aux cuisines » et en retrait des espaces de passages. Il faut faire en sorte que ces espaces soient à l'abri de l'humidité, de la lumière et au frais (surtout pour les légumes).

A vous d'apprécier en fonction de vos conditions de conservation (type de locaux, météo) si l'usage d'un camion réfrigéré est ou non nécessaire. Cette option peut être intéressante s'il y a un accès à un branchement électrique en 220 V. Si le branchement n'est pas sur place il impose une bonne organisation logistique supplémentaire. Un camion frigo coûte environ 125 euros par jour + la caution. Si l'on dispose d'un bâtiment relativement frais et ventilé (15-20 °C), cela suffit à conserver correctement les légumes. Lorsque l'on ne dispose pas d'un bâtiment il est aussi possible d'utiliser un barnum qui ferme et de couleur claire, dans lequel on couvrira les légumes de draps humides.

Pour disposer les légumes, vous pouvez mettre en place des étagères sur lesquelles vous disposez les caquettes de légumes qui pourront ensuite être couvertes de drap qui les protégeront des mouches. Ces draps peuvent aussi être humidifiés en cas de grosses chaleurs. Cette technique marche plutôt bien pour quelques jours.

De manière générale, demandez aux maraîchers de vous renseigner sur les capacités de conservation de leurs légumes, les salades par exemple peuvent très bien se conserver à condition de faire en fonction de leur environnement. En guise d'exemple, un lieu sec nécessitera que vous serriez les salades entre elles dans les caquettes et que vous les arrosiez, quand un lieu humide demandera que vous les espaciez entre elles pour éviter qu'elles pourrissent. Généralement, attention aux légumes qui sortent de chambre



PARTIE III — POUR UNE AUTONOMIE MATÉRIELLE

froide, ils ont beaucoup plus de mal à se conserver après.

Un passage / tri quotidien est nécessaire pour mettre de coté les cagettes de légumes les plus urgentes a consommer, ainsi que pour arroser les draps qui couvrent les légumes.

Les produits sec peuvent être stockés sur des palettes pour une meilleure circulation de l'air et éviter d'éventuelles inondations de liquides. Des seaux ou bidons étanches peuvent vous être très utiles pour les aliments secs pour les rendre hermétiques contre les bestioles.

Disposez des tableaux de compte / décompte des denrées qui arrivent et qui se consomment, en indiquant où en sont les stocks (à remplir par les cantines), cela vous permet de faire le point sur un ingrédient manquant que vous pourrez décider de racheter ou non. Un tableau efficace de ce genre n'est pas aisé à mettre en oeuvre ou à utiliser lorsque les personnes qui circulent dans l'espace de stockage sont nombreuses.

	quantité disponible initialement	changement quantité 1: RESTE	changement quantité 2: RESTE	remarque (urgent d'en racheter, autre)
lentilles	80kg	02/08 → 62kg	08/08 → 45kg 08/08 → 47kg (apport Robert)	
coulis de tomate	30l	03/08 → 10l	05/08 → 0l	05/08 urgent rachat coulis de tomate
huile d'olive	20l	03/08 → 0l		03/08 urgence huile d'olive
///				

On a aussi remarqué que l'apport de plein de petites quantités de nourriture (par exemple lié à un appel à don avant le camp), c'est super chouette mais ça complexifie la gestion du stock. Surtout si chaque personne range elle même ce qu'elle apporte dans l'économat.



## LES CANTINES

Le rôle des cantines dans ce genre de campement est fondamental. C'est elles qui vont préparer la nourriture pour tout le monde pendant tout le campement. Il est nécessaire de prendre contact avec des groupes qui s'organisent en cantine relativement longtemps avant le campement afin que ces dernières puissent s'organiser, et de savoir suffisamment tôt quelle cantine pourra assurer combien de repas. Pendant le campement c'est elles qui réussiront à avoir la vision la plus exacte du nombre de personnes présentes en fonction du nombre d'assiettes qu'elles servent. Ce sont elles qui, souvent, ont les caisses prix libre qui permettent aux personnes présentes de participer aux frais engagés dans l'organisation du campement.



Une fois qu'on a trouvé quelles cantines étaient disponibles pour les dates du campement, il s'agit de rentrer dans le détail de nos attentes mutuelles, par exemple par le biais d'un questionnaire afin de mieux cerner les besoins en matos, les manières de s'organiser ensemble, de leur faire valider ou au moins connaître nos choix en terme d'approvisionnement, de réfléchir ensemble aux questions de bio ou pas bio, vegan ou végétarien, récup ou non etc. Par ailleurs c'est aussi à ce moment là que l'on peut établir avec les cantines quelles denrées alimentaires elles désirent ramener elles-mêmes, au vu de ce qui est prévu dans l'approvisionnement général (épices, graines diverses ou autres trucs).

L'emplacement des cantines est important : plutôt central, pas trop loin de l'économat, et avec un accès à l'eau à proximité immédiate de la cuisine (pour la bouffe mais aussi pour pouvoir faire la vaisselle de leurs gamelles). Par ailleurs elles jouent un rôle aussi très important dans la « chaine de l'hygiène » (lavages de main, etc) et il faut que leur espace soit installé loin des toilettes ou compost à caca (50 m minimum, attention aux mouches !)

Les cantines ont besoin de structures (type barnum par exemple) pour se mettre à l'ombre ou à l'abri de la pluie. Il faut noter que souvent les cantines vont être aidées par les participant·es au campement pour la pluche des légumes, que donc pas mal de personnes ont éventuellement besoin d'être abritées. Il peut être utile d'avoir des palettes ou de quoi aménager les espaces de cuisine.





Il en est de même pour manger, des espaces abrités équipés de table et de bancs peuvent être les bienvenus (surtout quand le climat est hostile, dans ce genre de situation la chaleur est autant un ennemi que le froid ou la pluie). Même si ce n'est pas si gênant de manger par terre dans ce genre d'évènements on peut imaginer soit construire soi-même ces équipements, soit les emprunter ou les louer à des comités des fêtes ou mairies du coin ; pour les bancs on peut aussi utiliser des bottes de paille carrées.

Les cantines ont aussi besoin d'énergie : gaz qu'on a évoqué plus tôt, mais aussi élec, dont la quantité n'est pas à négliger. Il leur faut de la lumière, mais aussi éventuellement de quoi brancher des robots ou percolateurs à café. Il est important d'avoir une estimation assez tôt avec les cantines de leur besoin en la matière, afin d'essayer de dimensionner l'installation électrique en fonction (même si parfois c'est trop compliqué d'assurer tous les besoins.)

Elles ont aussi besoin d'avoir un accès aisé et proche à un compost, mais on peut se demander si cette proximité ne peut pas renforcer la propagation d'éventuelles maladies...

Les cantines ne disposent pas toujours de tous les couverts nécessaires pour beaucoup de personnes ; notamment les gobelets qui ont une fâcheuse tendance à disparaître. Le seul moyen connu de s'assurer de ne pas perdre de thunes là-dessus et d'augmenter le taux de retour, c'est de mettre une consigne. C'est triste. En tous cas, si vous trouvez de l'ecocup, c'est nickel. Une autre solution, gratuite et moins gênante en cas de perte c'est les pots de confiture vides. Il est important de demander aux cantines si cela ne les

dérangent pas que leur vaisselle soit éventuellement mélangée, ou s'il est possible de la remplacer par d'autres si jamais des couverts sont perdus.

Des diables ou des brouettes sont très utiles pour transporter les cageots de légumes entre les lieux de stockage et les cuisines.

Il peut être très intéressant, si les cantines le désirent, qu'elles s'organisent ensemble : réunions communes afin d'établir les menus, voire de se partager les plats d'un même repas. Elles peuvent aussi mettre en place des services communs, ou plusieurs services différents afin d'éviter des files d'attentes interminables. Ces réunions en commun, et la transmission d'infos avec l'équipe bouffe, c'est bien cela qui permet de gérer l'approvisionnement en fonction du nombre de personnes qui varie.



Enfin, la plupart des cantines autogérées sont avant tout des cantines de lutte, et l'organisation de repas en dehors du campement, notamment dans les villages alentours ou dans des villes proches, joue un rôle extrêmement important dans la dynamique d'ancrage local (voir chapitre *Quand on arrive en ville : ancrage local et composition*) ou dans la réalisation d'actions.

